



THE J.M. SMUCKER Co

Potage à la citrouille du temps des récoltes

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

25 mins 30 mins 6 N/A

Ingredients

- 2 lb (1 kg) de citrouille fraîche ou 1 boîte (14 oz/398 ml) de purée de citrouille
- 1 oignon moyen, haché
- 2 carottes pelées et tranchées
- 3/4 tasse (175 mL) de céleri haché
- 2 gousses d'ail hachées fin
- 1 c. à table (15 mL) de gingembre frais, haché fin
- 2 c. à table (30 mL) d'huile de canola ou végétale
- 2 1/2 tasses (625 mL) de bouillon de poulet
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre
- 1/4 tasse (50 mL) de farine tout usage original Robin Hood®
- 1 1/2 tasse (375 mL) de lait
- sel et poivre au goût

Directions

Step 1:

Peler et épépiner la citrouille fraîche avant de la découper en gros morceaux.

Step 2:

Faire sauter l'oignon, les carottes, le céleri et l'ail dans une grande casserole pendant 5 minutes. Ajouter en remuant le gingembre, la citrouille et le bouillon. Porter à ébullition à feu moyen en remuant souvent. Baisser le feu, couvrir et laisser mijoter pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres, en remuant de temps en temps. Réduire en purée au robot de cuisine ou au mélangeur jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Réserver.

Step 3:

Faire fondre le beurre dans la même casserole, ajouter la farine et remuer jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Ajouter peu à peu le lait et mélanger jusqu'à obtention d'une consistance homogène. Cuire à feu moyen en remuant constamment jusqu'à ébullition et épaississement du mélange. Ajouter la préparation à base de citrouille au mélange à base de lait. Réchauffer avant de servir.

Images

